

INFORME SOBRE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN DE CONTRATAR LA GESTIÓN, EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA DE ES BALUARD MUSEU D'ART CONTEMPORANI DE PALMA

I.- Objeto del contrato.

El objeto del contrato es la concesión de los servicios de mantenimiento, gestión y explotación comercial de la cafetería-restaurante de Es Baluard Museu d'Art Contemporani de Palma (también denominado "el Museo").

La Fundación Es Baluard Museu d'Art Contemporani de Palma se constituye como una Fundación cultural sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia y plena capacidad de obrar. Según los Estatutos de la Fundación, su finalidad es sostener, conservar, exponer y promocionar el Museu d'Art Contemporani de Palma, y las obras de arte procedentes de la Colección Serra, el conjunto de obras de arte cedidas por los demás fundadores y las que adquiera o estén en posesión de la Fundación. Para el correcto desarrollo del objeto fundacional, la Fundación llevará a cabo determinadas acciones, entre las que se encuentra la explotación directa o en régimen de contratación externa de la cafetería-restaurante, así como los otros espacios que pertenecen al Museo.

Desde la inauguración del Museo, el espacio destinado a cafetería-restaurante se ha explotado en régimen de adjudicación a una empresa externa. El concurso de explotación se hace por períodos cerrados, habiendo finalizado el último contrato vigente, por lo que el espacio se encuentra actualmente desocupado. Por este motivo, se inicia un nuevo procedimiento de adjudicación.

El objeto del contrato es la concesión del mantenimiento, la gestión y la explotación comercial de la cafetería-restaurante que se encuentra en el Museo, ubicado en la Plaza de la Porta de Santa Catalina 10 – 07012 Palma.

La concesión objeto del contrato ayuda y contribuye a cubrir las necesidades presupuestarias del Museo.

Código CPV: 55300000-3 Servicios de restaurante y de suministro de comidas.

Así mismo, se contempla adecuadamente en el Pliego de Prescripciones Técnicas las limitaciones a la decoración, que en ningún caso tiene que interferir con la línea seguida por el Museo y tendrá que estar consensuada con el mismo.

También se contempla todo lo relativo a la regulación de otros aspectos tales como el entorno y la música de ambiente que se quiera utilizar.

II.- Tipo de contrato.

Concesión de Servicios.

III.- Justificación de la licitación.

Para dar una correcta atención a los visitantes, trabajadores del museo, Amigos del museo y en general toda persona que se quiera relacionar, se hace necesario contar con un espacio de cafetería-restaurante que complemente el recorrido por el complejo cultural del Museo, así como atender a los participantes de las diferentes actividades programadas en el centro.

El Museo cuenta con un espacio interior y terrazas habilitado a tal efecto.

Así mismo, el Museo constituye un espacio idóneo por la celebración de actos institucionales y/o empresariales constituyendo el alquiler de sus salas y espacios exteriores una de las fuentes de financiación propia más importantes. En muchos casos, estos acontecimientos necesitan de un correcto servicio de catering para su realización.

Como ya se ha dicho, los rendimientos que se obtienen contribuyen a subvenir las necesidades de presupuesto del Museo y permite una mayor ambición en su tarea de divulgación cultural antes mencionada.

IV.- Justificación de la contratación externa.

El Museo no dispone de equipo humano y conocimientos especializados para llevarlo a cabo y tampoco está entre las tareas que le son propias.

V.- Valor estimado del Contrato.

Es de 1.032.000 Euros, de los que 516.000 Euros corresponden al período inicial y el resto a la posible prórroga de igual plazo al inicial.

Este valor resulta del informe emitido por la entidad especializada “Tasaciones Inmobiliarias SAU”, TINSA, de fecha 24 mayo 2021.

Dado que se trata del alquiler de un inmueble, se considera que este informe de mercado cumple mejor la finalidad de información a los posibles licitadores del valor objetivo del bien y de las condiciones en que se puede explotar, razón por la que se ha optado para poner a su disposición este informe y no una estimación que difícilmente puede ser ajustada u objetiva ya que –en definitiva– el rendimiento depende no tanto del cálculo como de la actividad que efectivamente se lleve a cabo por parte del adjudicatario.

VI.- Canon económico de la explotación.

El canon mínimo que se fija es de OCHO MIL SEISCIENTOS EUROS MENSUALES (IVA no incluido) que supone un mínimo de 103.200 Euros anuales. No hay canon variable.

Los licitadores que estén interesados tendrán que igualar este canon o superarlo aumentando el importe.

VII.- Riesgo operacional.

Se trata de una concesión de servicios y, por lo tanto, el riesgo operacional corresponde íntegramente al adjudicatario que resulte.

En ningún caso el Museo garantiza ningún mínimo ni asume ningún tipo de riesgo o coste adicional, renunciando el adjudicatario a cualquier reclamación por falta de ingresos o resultados que se deriven. Es el adjudicatario quien prestará el servicio objeto de la concesión a su exclusivo riesgo y ventura.

El adjudicatario recibirá los ingresos que resulten de la gestión del servicio en las condiciones establecidas en los Pliegos, sin ningún coste para el Museo y sin que se pueda repercutir al Museo ningún resultado negativo, daño ni perjuicio.

Entre los días 1 y 5 de cada mes el Museo emitirá su factura relativa al canon mensual indicado.

VIII.- Estabilidad presupuestaria.

Será el concesionario quién tendrá que pagar un canon a la Fundación y, por lo tanto, no se considera comprometida la estabilidad.

IX.- Plazo del contrato.

El contrato tendrá una duración de cinco años a contar desde la fecha efectiva de entrada, sin perjuicio de la posible prórroga que se tratará más adelante.

Se considera que de este modo se establece un periodo de tiempo que permite presentar ofertas atractivas puesto que permite a los interesados lograr adecuadamente la amortización de la inversión que se tenga que hacer.

X.- Criterios de solvencia.

1. Solvencia económica.

El volumen de negocios del mejor de los tres últimos ejercicios anteriores a la fecha de presentación de las proposiciones o en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades de la empresa, tiene que tener un importe igual o superior a los 600.000 Euros.

Si la fecha de constitución de la empresa o inicio de la actividad fuera inferior en un año contado hasta la fecha de presentación de las proposiciones, el requerimiento se aplicará de forma proporcional en el periodo.

2. Solvencia técnica.

El importe anual, sin incluir impuestos, que el licitador tiene que declarar ejecutado durante el año de superior ejecución en el transcurso de los últimos tres años en servicios o trabajos de naturaleza igual o parecidos que los que constituyen el objeto de este contrato tiene que ser de un mínimo de 300.000 Euros. Con plena remisión a lo que prevé el art. 90.4 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, si el contratista fuera una empresa de nueva creación (entendiendo por tal la que tenga una antigüedad inferior a cinco años) su solvencia se tendrá que acreditar por cualquiera de los otros criterios que menciona este precepto y no será aplicable lo previsto en el apartado a) del artículo.

XI.- Justificación de la no división en lotes del objeto del contrato.

Por las características del contrato, resulta evidente que no tiene ningún sentido la división en lotes, puesto que se trata de una prestación que es de casi imposible división. División que, además, no se contempla puesto que sería ineficiente y, en ningún caso, se observa cómo podría redundar en una mejora del servicio.

XII.- Criterios de adjudicación y su justificación.

La adjudicación del contrato se realizará mediante procedimiento abierto ordinario.

El procedimiento abierto ordinario es el que prevé con carácter ordinario la Ley de Contratos del Sector Público vigente y, a la vez, la forma de licitación que se considera más adecuada.

Se emplearán una serie de criterios económicos y cualitativos que buscan la mejor relación de precio recibido por el Museo y calidad de los servicios. Atendiendo a los criterios de adjudicación seleccionados, el expediente de contratación se valorará mediante:

1. Criterios evaluables mediante juicios de valor.
2. Criterios cuantificables mediante la aplicación de fórmulas.

Los criterios seleccionados están directamente relacionados con el objeto del contrato, son relevantes y tienen asignada una puntuación equilibrada atendiendo a su importancia específica sobre el conjunto de todos ellos.

Se tiene el convencimiento de que no solo se trata de obtener un canon tan alto como sea posible, porque estamos ante un museo con todo lo que implica. Esta circunstancia nos lleva a considerar otros valores más directamente relacionados con la cultura en todos sus aspectos entendida como una manera de dirigir a la sociedad hacia delante, superando una idea puramente contemplativa.

Precisamente esta es la causa de que se haga especial incidencia en aspectos como la línea gastronómica, la ambientación y los productos de kilómetro cero.

Los criterios se han fijado dando preponderancia a aquellos que se pueden valorar mediante cifras o porcentajes, como resultado de aplicar fórmulas.

1.- CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR (hasta 41 puntos)

PROYECTO DE EXPLOTACIÓN, hasta 41 puntos.

El adjudicatario tendrá que presentar un documento donde se describa el proyecto de explotación, que debe estar formado por 5 apartados estructurados como se define a continuación.

Cada uno de estos apartados se tiene que presentar en un documento explicativo de como máximo 5 hojas a doble cara (no se valorarán las hojas más allá de las 5 mencionadas), con medida de fuente similar a Arial 12, y un anexo con las imágenes gráficas de apoyo, que no se contará dentro del límite establecido de 5 hojas por apartado.

1.1.- Descripción de la propuesta gastronómica, hasta 12 puntos.

La propuesta tendrá que contemplar los siguientes:

Requisitos generales:

— **Servicio ininterrumpido:** Sugerencias de carta y productos de comida y bebida para toda la franja horaria.

— **Públicos:** Diferentes opciones de plato del día y carta para todos los públicos y para las diferentes restricciones alimentarias. Se valorarán ideas vegetarianas y veganas, así como propuestas gastronómicas que tengan en cuenta una dieta nutricionalmente equilibrada. Se valorará también una carta que tenga en cuenta el público infantil.

— **Productos:** Propuestas de productos, proveedores y marcas de producto local (dando en lo posible prioridad a proveedores locales), frescos y la introducción de alimentos básicos y manufacturados de agricultura ecológica y/o de comercio justo, productos de temporada y de proximidad.

Una selección de productos (también en cuanto a los vinos u otras bebidas) que destaque por ser una oferta selectiva, donde se priorizan productos de calidad, artesanos y ecológicos, con el objetivo de diferenciarse de otros establecimientos de la zona.

Se tendrá en cuenta que las comidas sean naturales y, si es posible, realizadas al momento.

— **Formatos:** Una propuesta de acuerdo con las tendencias gastronómicas del momento.

— **Carta dinámica:** Ideas para diferentes épocas y momentos del año, así como acciones relacionadas con la actividad del Museo (p. ej. franjas horarias, días de la semana, época del año, exposiciones en curso, campañas de dinamización).

- **Servicios de catering:** Propuesta de servicios de catering ofrecidos de carácter protocolario o representativo. Sugerencias de cóctel, finger food, cenas de gala y otras que el ofertante considere adecuadas teniendo en cuenta la importancia que se menciona en el anterior apartado III sobre la justificación de la contratación.

Puntos mínimos a contemplar:

- **Concepto:** Explicación del concepto del bar-cafetería.
- **Carta:** Detalle de la propuesta teniendo en cuenta los siguientes momentos del día:
 - 3 propuestas para la carta de desayuno (3 de comida y 3 de bebida).
 - 3 propuestas para la carta entre comidas (3 de comida y 3 de bebida).
 - 3 propuestas de plato del día (3 de comida y 3 de bebida).
- **Ingredientes y marcas:** Describir y justificar la selección de ingredientes y marcas empleadas para cada uno de los platos de las cartas definidas en el punto anterior.
- **Presentación de platos:** Propuesta de presentación para cada uno de los platos de las cartas definidas en el punto de la carta. La presentación se podrá hacer a través de imágenes gráficas.

Las propuestas se valorarán como **EXCELENTES**, **ACEPTABLES** o **DEFICIENTES**.

Las **EXCELENTES** serán puntuadas con 12 puntos, las **ACEPTABLES** con 6 puntos y las **DEFICIENTES** con 0 puntos.

Para ser consideradas **EXCELENTES**, las propuestas tendrán que responder con solidez a los requisitos generales y puntos a contemplar definidos más arriba, a la vez que tendrán que ser realistas, viables, cumplir con los requerimientos definidos en los pliegos y aportar creatividad y calidad.

Serán consideradas como **ACEPTABLES** las propuestas que, a pesar de responder con solidez a los requisitos generales y puntos a contemplar definidos más arriba, así como a los requerimientos definidos en los pliegos, tienen leves deficiencias en cuanto a su realismo, viabilidad, y/o a su aportación de creatividad y calidad.

Serán consideradas como **DEFICIENTES** las propuestas que no respondan con solidez a los requisitos generales y puntos a contemplar definidos más

arriba y/o tengan graves deficiencias en cuanto a su realismo, viabilidad, cumplimiento de los requerimientos definidos en los pliegos y/o a su aportación de creatividad y calidad.

1.2.- Propuesta de atención al cliente, hasta 8 puntos.

La propuesta tendrá que describir como el adjudicatario dará el servicio y la atención al cliente para garantizar un alto nivel de calidad, teniendo en cuenta que un elemento clave del éxito del proyecto es la calidad del servicio y que el bar-cafetería del Museo quiere ser un referente en cuanto a atención dentro de la ciudad.

La propuesta tendrá que incluir un procedimiento de atención al cliente que la empresa utilizará para mantener este estándar de calidad y que tiene que incluir los conceptos en concreto que refuerzan un buen servicio aplicado a cada una de las fases de acogida con el cliente: bienvenida, atención, facturación y despedida.

Además, la propuesta tiene que describir la metodología para garantizar las necesidades reales y poder cubrir puntas de servicio, bajas y periodos de vacaciones.

Las propuestas se valorarán como a **EXCELENTES**, **ACEPTABLES** o **DEFICIENTES**.

Las **EXCELENTES** serán puntuadas con 8 puntos, las **ACEPTABLES** con 4 puntos y las **DEFICIENTES** con 0 puntos.

Para ser consideradas **EXCELENTES**, las propuestas tendrán que responder con solidez a los requisitos definidos más arriba, a la vez que tendrán que ser realistas, viables, cumplir con los requerimientos definidos en los pliegos y aportar creatividad y calidad.

Serán consideradas **ACEPTABLES** las propuestas que, a pesar de responder con solidez a los requisitos definidos más arriba y a los requerimientos definidos en los pliegos, tienen leves deficiencias en cuanto a su realismo, viabilidad y/o a su aportación de creatividad y calidad.

Serán consideradas como **DEFICIENTES** las propuestas que no respondan con solidez a los requisitos definidos más arriba y/o tengan graves deficiencias en cuanto a su realismo, viabilidad, cumplimientos de los requerimientos definidos en los pliegos y/o a su aportación de creatividad y calidad.

1.3.- Propuesta de menaje, puesta en escena, uniformes y ambientación, hasta 8 puntos.

El adjudicatario tendrá que presentar una propuesta de menaje, puesta en escena, uniformes y ambientación que apoye la identidad del bar-cafetería.

La propuesta tiene que incluir propuestas concretas de menaje y elementos decorativos, con fotografías de los elementos decorativos propuestos o de diseños parecidos, y que tiene que contemplar lo siguiente:

- **Menaje:** propuesta concreta de como mínimo 3 opciones de menaje, como, por ejemplo, tazas o vasos para las bebidas calientes, plato utilizado para el plato del día y desayuno, copas para el vino. Se valorará el uso de artículos, materiales y productos ecológicos en la vajilla, la cubertería y el menaje de mesas.
- **Puesta en escena:** se valorará recibir 3 fotografías de propuestas de presentación de platos: plato del día, merienda y platos.
- **Uniformes:** Propuesta de 2 uniformes para los camareros que apoyen la identidad del bar-cafetería y sean coherentes con el concepto de espacio y cocina (tipo de modelo, tejidos, diseño, colores).
- **Ambientación:** Se valorará una ambientación que esté en coherencia con la imagen e identidad del bar-cafetería y el entorno donde están ubicados. Propuesta de distribución-decoración de las diferentes zonas del espacio, tanto para los espacios destinados al público como para los que se tienen que dedicar a cocina o trabajo en general.

Las propuestas se valorarán como **EXCELENTES**, **ACEPTABLES** o **DEFICIENTES**.

Las **EXCELENTES** serán puntuadas con 8 puntos, las **ACEPTABLES** con 4 puntos y las **DEFICIENTES** con 0 puntos.

Para ser consideradas **EXCELENTES**, las propuestas tendrán que responder con solidez a los requisitos definidos más arriba, a la vez que tendrán que ser realistas, viables, cumplir con los requerimientos definidos en los pliegos y aportar creatividad y calidad.

Serán consideradas como **ACEPTABLES** las propuestas que, a pesar de responder con solidez a los requisitos definidos más arriba y a los requerimientos definidos en los pliegos, tienen leves deficiencias en cuanto a su realismo, viabilidad, y/o a su aportación de creatividad y calidad.

Serán consideradas como **DEFICIENTES** las propuestas que no respondan con solidez a los requisitos definidos más arriba y/o tengan graves deficiencias en cuanto a su realismo, viabilidad, cumplimiento de los requerimientos definidos en los pliegos y/o a su aportación de creatividad y calidad.

1.4.- Descripción del proyecto de comunicación, difusión y dinamización, hasta 7 puntos.

En este punto se valorará la propuesta de comunicación, que tiene que estar alineada con la imagen del Museo.

El adjudicatario tendrá que presentar una propuesta que incluirá:

- **Identidad:** una propuesta de aplicación del nombre de la cafetería con ejemplos de aplicaciones gráficas (servicios, carta, uniformes).
- **Comunicación y difusión:** propuesta de plan de comunicación del bar-cafetería alineada con la imagen del Museo y con los requisitos definidos en el Pliego Técnico, así como la descripción del tono de los mensajes y de ejemplos en redes sociales.
- **Web:**
 - Descripción de la estructura y contenidos que incluirá el *site* para presentar el espacio, los servicios y la oferta de la cafetería.
 - Características técnicas de la web. Descripción del *site* asegurando que cumple los requerimientos mínimos del pliego técnico.
 - Se valorará diseño adaptativo (*responsive design*) y ser accesible (cumpliendo los estándares W3C y de accesibilidad WAI en un nivel AA).
- **Dinamización:** Sugerencias de acciones y/o actividades concretas para la dinamización del servicio que tengan en cuenta el tono y la programación del Museo y que aporten valor a los diferentes públicos.

Las propuestas se valorarán como **EXCELENTES**, **ACEPTABLES** o **DEFICIENTES**.

Las **EXCELENTES** serán puntuadas con 7 puntos, las **ACEPTABLES** con 3,5 puntos y las **DEFICIENTES** con 0 puntos.

Para ser consideradas **EXCELENTES**, las propuestas tendrán que responder con solidez a los requisitos definidos más arriba, a la vez que tendrán que ser realistas, viables, cumplir con los requerimientos definidos en los pliegos y aportar creatividad y calidad.

Serán consideradas como **ACEPTABLES** las propuestas que, a pesar de responder con solidez a los requisitos definidos más arriba y a los requerimientos definidos en los pliegos, tienen leves deficiencias en cuanto a su realismo, viabilidad, y/o a su aportación de creatividad y calidad.

Serán consideradas como **DEFICIENTES** las propuestas que no respondan con solidez a los requisitos definidos más arriba y/o tengan graves deficiencias en cuanto a su realismo, viabilidad, cumplimiento de los requerimientos definidos en los pliegos y/o a su aportación de creatividad y calidad.

1.5.- Propuesta de metodología para la buena gestión y coordinación de los equipos, hasta 6 puntos.

El adjudicatario tendrá que presentar una propuesta sobre la metodología a seguir para garantizar la buena gestión y coordinación de los equipos, teniendo

en cuenta los requerimientos definidos en los pliegos, y para una buena resolución del servicio.

La propuesta tendrá que incluir:

- **Plan de gestión del equipo:** una descripción detallada de la dirección, coordinación y supervisión del equipo.
- Metodología a seguir para el **buen traspaso de información** entre la dirección del adjudicatario y el equipo del bar-cafetería.
- **Plan de formación** de los equipos, detallando los cursos específicos.
- Descripción de **acciones y/o de actividades** realizadas por la empresa con el objetivo de mantener un equipo altamente motivado.
- **Plan de gestión de los riesgos**, con la descripción de los procesos de identificación, valoración, generación de contramedidas, seguimiento y control de los riesgos.

Las propuestas se valorarán como **EXCELENTES**, **ACEPTABLES** o **DEFICIENTES**.

Las **EXCELENTES** serán puntuadas con 6 puntos, las **ACEPTABLES** con 3 puntos y las **DEFICIENTES** con 0 puntos.

Para ser consideradas **EXCELENTES**, las propuestas tendrán que responder con solidez a los requisitos definidos más arriba, a la vez que tendrán que ser realistas, viables, cumplir con los requerimientos definidos en los pliegos y aportar creatividad y calidad.

Serán consideradas como **ACEPTABLES** las propuestas que, a pesar de responder con solidez a los requisitos definidos más arriba y a los requerimientos definidos en los pliegos, tienen leves deficiencias en cuanto a su realismo, viabilidad, y/o a su aportación de creatividad y calidad.

Serán consideradas como **DEFICIENTES** las propuestas que no respondan con solidez a los requisitos definidos más arriba y/o tengan graves deficiencias en cuanto a su realismo, viabilidad, cumplimiento de los requerimientos definidos en los pliegos y/o a su aportación de creatividad y calidad.

2.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE (hasta 59 puntos)

2.1.- Por la mejora del canon anual fijado en los Pliegos, hasta 35 puntos.

Se dará la máxima puntuación a la oferta más alta. El resto de ofertas se valorarán de forma proporcional siguiendo la siguiente fórmula:

$$\ll (\text{Importe de la oferta} - \text{canon anual fijado en los Pliegos}) / (\text{Importe de la oferta más alta} - \text{canon anual fijado en los Pliegos})$$

Y el resultado de este cálculo se multiplicará por 35 para determinar los puntos finalmente obtenidos>>.

El canon anual fijado en los pliegos es de 103.200 Euros (sin contemplar IVA), con una facturación mensual de 8.600 Euros (en esta cifra no se ha incluido IVA).

2.2.- Ampliación del horario del bar-cafetería, hasta 9 puntos.

Las franjas horarias que pueden ser ampliadas a efectos de valoración (siempre por horas enteras, las fracciones no se tendrán en consideración) son las siguientes:

De martes a viernes, de 10h a 20h.

Sábados, de 10h a 20 h.

Domingos, de 10h a 15h.

A partir de las franjas anteriores, las ampliaciones que se valorarán son las siguientes:

	Ampliación máxima	Valoración por hora ampliada	Valoración máxima posible a obtener
De martes a sábado, a partir de las 9h (de 9h a 10h).	1h	4 puntos	4 puntos
Viernes, sábados y vigilias de festivos, hasta las 22 h.	2h	1 punto	2 puntos
Domingos, hasta las 16h.	1h	3 puntos	3 puntos

2.3.- Por ofrecer descuentos a los (i) Trabajadores y Personal del Museo, (ii) Amigos del museo y (iii) Peticiones especiales, hasta 10 puntos.

Se valorará el incremento del porcentaje de descuento mínimo establecido en los pliegos y recogidos en la tabla siguiente.

Se otorgará la máxima puntuación al incremento más alto de cada tipología y se asignarán 0 puntos a las ofertas que no incrementen el porcentaje mínimo de descuento detallado en la tabla siguiente.

El resto de incrementos se puntuarán de manera proporcional por cada tipología por aplicación de la siguiente fórmula:

Puntuación del descuento ofrecido = (Puntuación Máxima x Ofrecida) / Mejor oferta

Tipología	Porcentaje de descuento mínimo	Valoración máxima
Trabajadores y Personal del Museo	10%	Hasta 5 puntos
Peticiones de comida y bebida para reuniones del Museo y de catering para las actividades propias del Museo	10%	Hasta 3 puntos
Amigos del Museo	10%	Hasta 2 puntos

2.4.- Por la aplicación de medidas de carácter social, hasta 5 puntos

Se valorarán estas medidas de carácter social porque afectan directamente a las condiciones laborales del personal adscrito y en consecuencia pueden tener una incidencia directa en la atención al cliente y en la calidad de la prestación del servicio.

- a) Si la empresa acredita que dispone de un **Protocolo para la prevención, detección, actuación y resolución de situaciones de acoso sexual y de acoso por razón de sexo**, aprobado a la fecha fin del plazo de presentación de ofertas, **2,5 puntos**.
- b) Si la empresa acredita que dispone de un **Plan de igualdad entre hombres y mujeres**, aprobado a la fecha fin del plazo de presentación de ofertas, **2,5 puntos**.

XIII.- Prórroga del contrato.

La duración del contrato se podrá prorrogar por acuerdo del órgano de contratación. La prórroga será única y por un periodo de 5 años. Atendiendo la previsión del artículo 23.2 LCSP, la prórroga será obligatoria para la empresa si el aviso de prórroga se comunica como mínimo con dos meses de antelación a la fecha de finalización del contrato o de la prórroga correspondiente.

La duración total del contrato incluyendo las eventuales prórrogas será de máximo 10 años.

Como ya se ha avanzado, se considera que de este modo las opciones más ambiciosas en cuanto a inversiones y mejoras que redundarán en un mejor servicio, no se ven perjudicadas por una corta duración. Por otro lado, se considera que 10 años es un periodo de tiempo que permite una cuidadosa recuperación de la inversión que se pueda realizar.

XIV.- Modificación del contrato.

No se prevé la modificación del contrato.

XV.- Revisión de precios. Previsión de revisión en caso de prórroga.

Durante el periodo inicial de vigencia del contrato, el Museo no revisará el canon.

En el caso de prórroga del contrato, el canon fijo será revisado de acuerdo con la variación interanual que haya experimentado el IPC estatal o el índice estatal que lo sustituya, teniendo en cuenta los 60 meses posteriores al mes de adjudicación del contrato, con la limitación establecida en el artículo 90.3 del Real decreto legislativo 3/2001.

XVI.- Subcontratación.

No se admite la subcontratación, atendiendo a la naturaleza y las condiciones de la contratación.

XVII.- Condiciones esenciales del contrato.

El contratista quedará vinculado por la oferta que haya presentado, el cumplimiento de la cual, en todos sus términos, tendrá el carácter de obligación esencial del contrato.

XVIII.- Faltas y sanciones.

El contratista resta sujeto a las responsabilidades y sanciones establecidas en el Pliego de cláusulas administrativas generales. Además de las establecidas en el mencionado Pliego, constituyen:

- a) Faltas muy graves:
- La falsedad de la declaración de la empresa del contratista o subcontratista de no tener ninguna relación financiera o económica en un paraíso fiscal o falsedad en que esta relación es legal.
 - El incumplimiento de las obligaciones contractuales esenciales previstas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
 - El incumplimiento o cumplimiento defectuoso de las obligaciones y/o condiciones de ejecución del contrato establecidas en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Condiciones Técnicas, cuando produzca un perjuicio muy grave y no dé lugar a la resolución del contrato.
 - El incumplimiento de las prescripciones sobre señalización y seguridad de terceros en las prestaciones.
 - El incumplimiento muy grave de las obligaciones derivadas de la normativa general sobre prevención de riesgos laborales.
 - Las actuaciones que, por acción u omisión, generan riesgos graves sobre el medio ambiente de acuerdo con la legislación vigente.
 - Todas aquellas que se hayan calificado como tal en los Pliegos.
- b) Faltas graves:
- El incumplimiento o cumplimiento defectuoso de las obligaciones y/o condiciones de ejecución del contrato establecidas en este pliego y en

- el pliego de condiciones técnicas, cuando no constituya falta muy grave.
- El incumplimiento, que no constituya falta muy grave, de las obligaciones derivadas de la normativa general sobre prevención de riesgos laborales.
 - El incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución establecidas en este pliego, cuando no se los haya atribuido el carácter de obligaciones contractuales esenciales.
 - Todas aquellas que se hayan calificado como tal en los Pliegos.
- c) Faltas Leves:
- El incumplimiento o cumplimiento defectuoso de las obligaciones y/o condiciones de ejecución del contrato establecidas en este pliego y en el pliego de condiciones técnicas, cuando no constituya falta muy grave o grave.
 - El incumplimiento de las obligaciones de carácter formal o documental exigidas en la normativa de prevención de riesgos laborales y que no estén tipificadas como graves o muy graves.
 - Todas aquellas que se hayan calificado como tal en los Pliegos.

Las faltas establecidas en este pliego se sujetan, según su tipificación, al régimen de sanciones y otras responsabilidades previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Generales.

El plazo para imponer la correspondiente penalidad o sanción contractual será de tres meses a contar desde la fecha de incoación del correspondiente expediente.

XIX.- Publicidad.

La presente convocatoria será objeto de publicidad en el apartado “Perfil del Contratante” de la página web del museo:

<https://www.esbaluard.org/museo/perfil-del-contratante/>

Así como en la Plataforma de Contratación del Sector Público:

<https://contrataciondelestado.es/wps/portal/plataforma>

XX- Mesa de Contratación.

La Mesa de Contratación estará constituida por las personas que acuerde la Comisión Ejecutiva de la Fundación en el momento de acordar el inicio del procedimiento de contratación.

Por todo esto se formula la siguiente

PROPUESTA

La incoación de expediente administrativo adecuado para contratar la gestión de la concesión del servicio de cafetería restaurante del Museo, por el conducto previsto para el procedimiento de contratación abierto y ordinario, con un valor estimado de UN MILLÓN TREINTA DOS MIL EUROS (IVA no incluido) (esta estimación incluye la posible prórroga prevista), en conformidad con lo que aquí se informa y con los Pliegos de Prescripciones Técnicas y de Cláusulas Administrativas Particulares, todo lo que se somete a la Comisión Ejecutiva de la Fundación.

Palma, a 14 de julio de 2021.